



## GELBER MUSKATELLER 2017

DATEN 100% Gelber Muskateller, Qualitätswein trocken, 11,5 vol% alc., 6,9 g/l Säure, 2,8 g/l RZ

CHARAKTER Traubige Beernanklänge, intensive Muskat- und Rosenoten, leichte Zitrus- und Orangen- zesten, fein fließend mit mineralischer Säure- struktur in balanciert trockenem Abgang.

EMPFEHLUNGEN Idealer Aperitif- und Terrassenwein, am besten zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, besonders leicht zubereitetem Fisch, natürlich auch zu fruchtigen Desserts, optimale Trink- temperatur 8-10°C.

HERKUNFT Weinbaugebiet Carnuntum, bis 12-jährige Reb- lagen auf kalkreichen, schottrigen Lehm Böden am ostseitigen Hagelsberg.

HEKTARERTRAG 5000 Flaschen/3700 Liter

VINIFIKATION Handlese und Selektion in zwei Selektions- schritten Mitte September 2017, kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 18°, 4-6 Stunden Kaltmazeration vor einsetzender Gä- rung, Reifung im Edelstahltank auf der feinen Hefe bis zur Füllung im April 2018.

AM BESTEN BIS 2019

